

Risotto z kurkami

data aktualizacji: 2019.06.21 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 szklanka ryżu arborio
- 250 g świeżych kurek
- 50 g wędzonego surowego boczku
- 4 łyżki masła klarowanego
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 małe szalotki
- 1,5 litra szklanek bulionu warzywnego
- ½ szklanki śmietanki 30%
- ½ szklanki startego parmezanu
- ½ pęczka pietruszki
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Kurki oczyścić z piasku. Szalotki i pietruszkę posiekać. Czosnek przecisnąć przez praszkę. Boczek

pokroić w drobną kostkę. Bulion podgrzać i zostawić na małym ogniu, by cały czas się gotował.

Rozgrzać 2 łyżki masła, podsmażyć boczek na złoto, zdjąć z patelni. Rozpuścić pozostałe dwie łyżki masła i zeszklić cebulę. Następnie dodać kurki i czosnek. Przesmażyć wszystko przez parę minut. Wrzucić na patelnię suchy ryż, dodać usmażony boczek i wszystko wymieszać. Wlać 3 łyżki wazowe bulionu. Gotować na małym ogniu, często mieszając. Nową porcję bulionu dolewamy dopiero, gdy ryż wchłonie poprzednią. Stale mieszamy, by dnie się nie przypaliło.

Risotto jest gotowe, gdy ryż jest miękki, ale nadal jędrny. Wlewamy śmietankę, wsypujemy parmezan i pietruszkę oraz doprawiamy solą i pieprzem. Po wyłożeniu na talerz posypujemy parmezanem i pietruszką.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32442-risotto-z-kurkami>